Oven grill 14 L
Grill/Bakoven 14 L
Forno 14 L
Horno 14 L
Forno 14 L

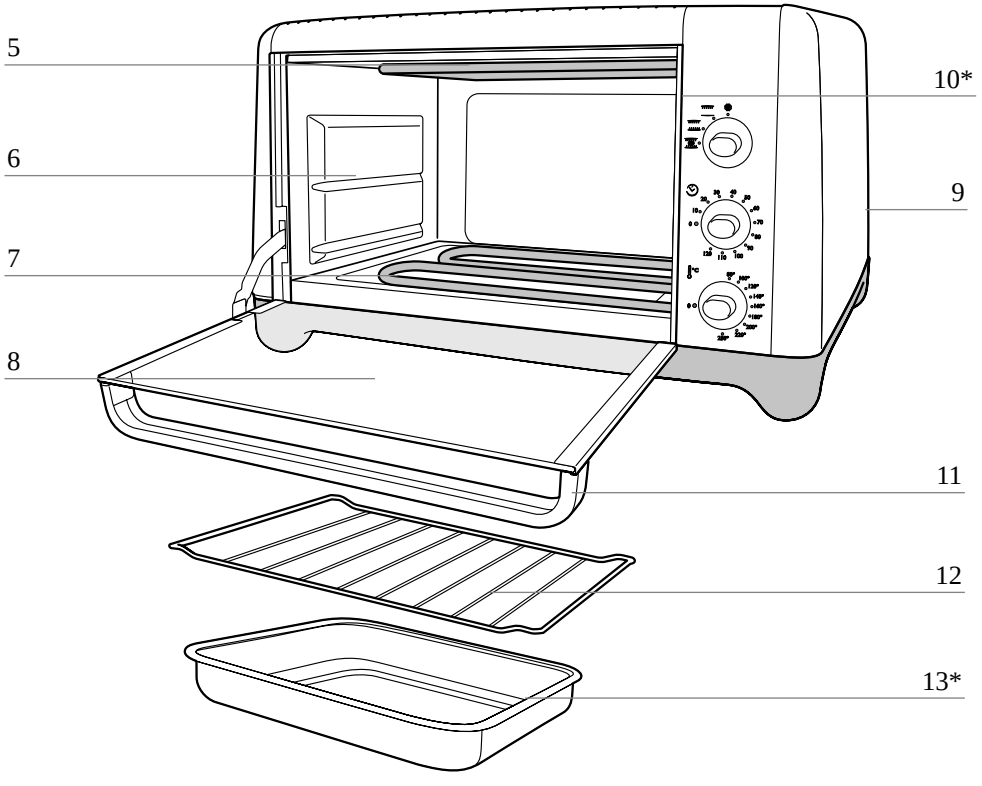
User Instructions
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso
Guía del usuario
Manual de Instruções

Document subject to change
Document onderhevig aan veranderingen
Documento soggetto a modifiche
Documento sujeto a modificación
Documento sujeito a alterações

Mai 2003 - Ref. : 3304867

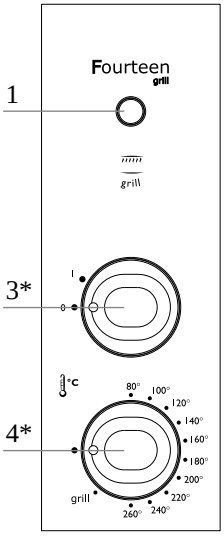
Conception et réalisation : ADHOC'S - 3281

Descriptive diagram - Schema met beschrijving
Schema descrittivo - Esquema descriptivo
Esquema descritivo

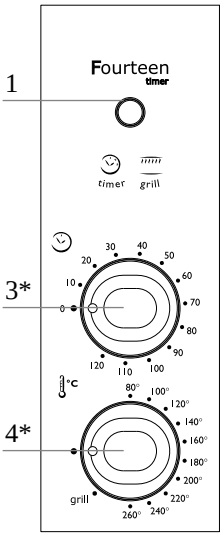


*depending on model - afhankelijk van het model - secondo i modelli - según modelo - consoante o modelo

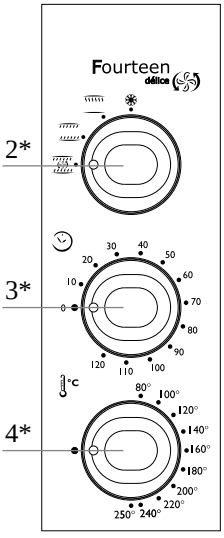
5120



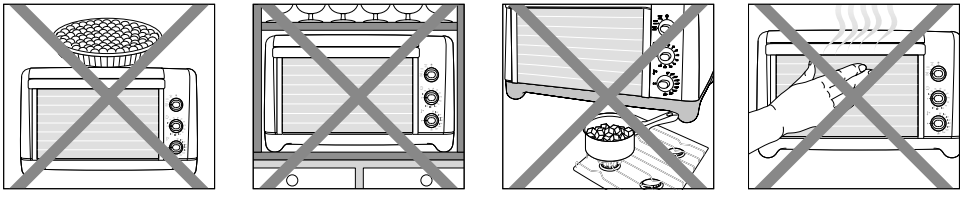
5121



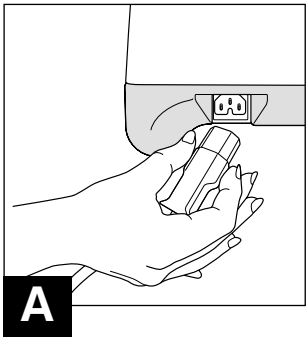
5122

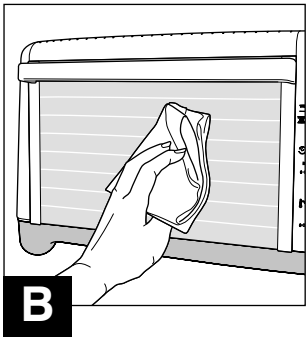


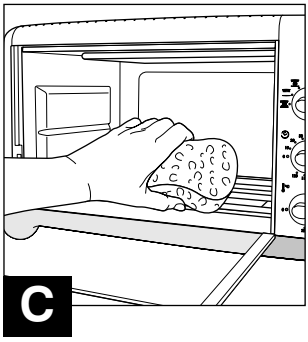
Precautions - Voorzorgsmaatregelen - Precauzioni - Precauciones - Precauções

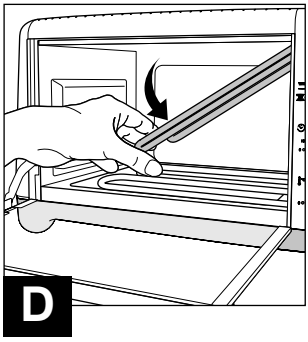


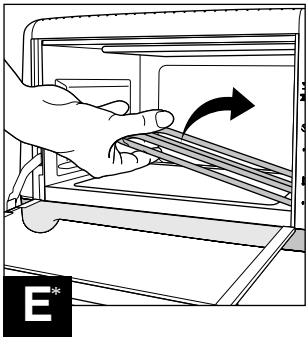
*depending on model - afhankelijk van het model - secondo i modelli - según modelo - consoante o modelo

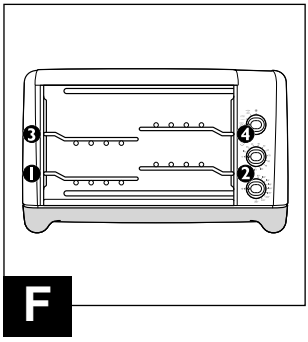


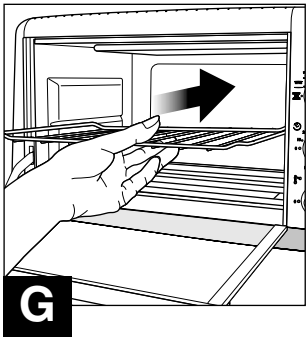


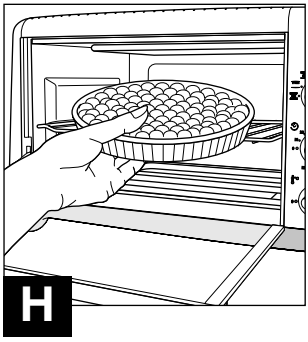


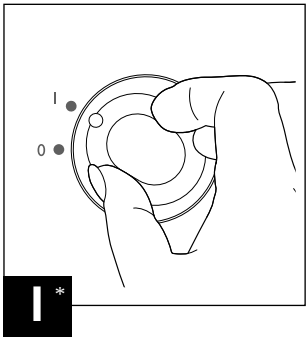


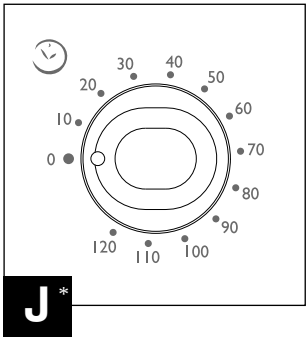


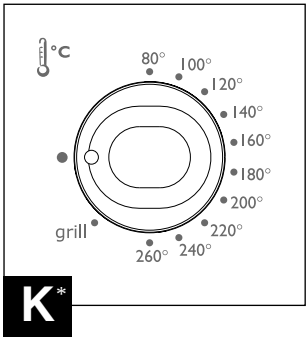


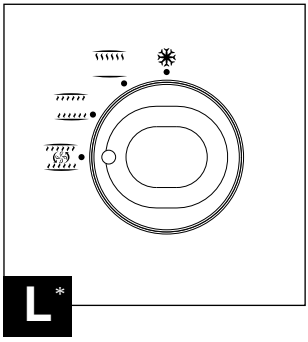












*depending on model - afhankelijk van het model - secondo i modelli - según modelo - consoante o modelo

Descriptive diagram

1 Pilot on/off light
2 Function selector switch*
3 Timer or On/Off switch*
4 Temperature control knob*
5 Fold-down top grill element
6 Self-cleaning or illuminated interior sidewalls*
7 Hinged bottom heating element
8 Door
9 Exterior side panels
10 Interior light*
11 Insulated handle
12 Reversible 4 position rack
13 Tray*

Before use, read the page on "Safety instructions".

Getting to know your oven

Pilot on/off light*
This lights up as soon as you activate the timer or on/off switch.

Function selector - Fig. L
For selecting the ideal cooking method for your recipe.

On/Off switch* - Fig. I
For switching cooking on (I) or off (O).

Timer* - Fig. J
Once you have activated the timer and the thermostat is switched on, the pilot light or interior lighting* comes on and the oven is functioning.
This allows you to set the cooking time from 0 to 120 minutes.
When the programmed time has finished, the timer rings and the oven stops automatically.
You can interrupt cooking at any time by returning the timer to zero.
For times under 25 minutes, turn the knob to 30 minutes and then bring it back to the required time.

Thermostat - Fig. K
This lets you set the temperature from 80°C to 250°C or 260°C*.

Conversion table	
Position of thermostat	Temperature in °C
1	80
2	100
3	120
4	140
5	160
6	180
7	200
8	220
9	240
10	250/260

You can change your settings during cooking.

Inside lighting*
So that you can easily see your dishes cooking, your oven is lit continuously as soon as it is in operation, that is as soon as the timer is activated*. When the function selector is placed on the lamp L position, you then also have the option of lighting the inside of the oven without switching on the appliance.*

Reversible 4 position rack - Fig. F
You can place the rack at 2 different heights. By turning it over, you have 2 additional levels.
Refer to the recipes, the position to use for each dish is indicated.

*depending on model

Tips and Features

Choose your ovenware in accordance with the internal measurements of your oven.

	Depth (D)	Width (W)	Height (H)
14 L	30 cm	30,5 cm	16 cm

Cooking times may vary depending on weight, size or thickness as well as initial temperature of food. They can be changed to suit individual tastes.

5 minutes are enough to reach 240°C so pre-heating is not necessary.

Before using it for the first time

Remove stickers.

The packaging is recyclable, but can be useful for transporting or returning the oven to an approved service centre.

Your oven is fitted with a detachable cord, connect this to the appliance by pressing the connector in firmly - Fig. A

Clean the oven and accessories with a damp cloth. Wipe dry.

Run your oven for the first time (EMPTY) for 15 minutes, at maximum temperature, to eliminate the smell of newness.

A small amount of smoke may be produced initially, this is perfectly normal and will soon disappear.

Maintenance and cleaning

Do not allow grease to build up in the appliance.

Before any maintenance or cleaning, disconnect the oven and allow it to cool.

Clean the door - Fig. B, inside walls and enamelled or lacquered surfaces - Fig. C with water and washing-up liquid. Dry.

Do not use harsh cleaning products (such as caustic soda cleaning compounds), or scouring sponges, or abrasive pads.

The top grill element folds down and the bottom grill element can be raised in order to facilitate the cleaning of your oven. - Fig. D and E

Never force to manipulate the top and bottom grill element.

Wipe the side panels with a damp sponge. Wipe dry.

All accessories (rack, tray*) are cleaned in water with the addition of detergent or in the dishwasher.

The self-cleaning oven wall panels* simplify the cleaning of your oven. After greasy cooking, heat the empty oven to maximum temperature with the door closed for 10 minutes to remove the grease.

Oven function

For cooking or reheating meat, fish, gratins, soufflés, pastries, etc.

Place the rack at the required height - Fig. F and G

Put the dish containing food in the oven and close the door.

Place the function selector on the oven position* - Fig. L

Set the thermostat to the required temperature - Fig. K

Set the timer - Fig. J or put the on/off switch to “I”* - Fig. I

The oven heats.

Do not put dishes directly onto the hinged bottom heating element.

At the end of cooking

If the programmed cooking time has finished, the oven stops automatically. Otherwise, return the timer or put the on/off switch to zero.*

Defrost function*

For faster and completely natural defrosting of your food.

Up to 60% time gained compared with defrosting normally.

Put the function selector onto the defrost position* - Fig. L

Put the frozen foods in a dish.

Place it on the rack (level 1).

Close the oven.

Set the timer, defrosting begins - Fig. J

*depending on model

Grill function

For browning the tops of dishes or searing meat.

Put the function selectors - Fig. L or thermostat - Fig. K* onto the grill position.
Pre-heat your oven for 5 minutes.
Place food on the rack at the closest possible level to the grill's heating element.
Place a plate containing a little water directly onto the bottom heating element (this does not heat in the Grill position), in order to collect the grease or cooking juices.

Always leave the door partly open.

Set the timer as indicated in your recipe - Fig. J, or turn the on/off switch to "I"* - Fig. I
The grill functions.
If necessary, you can turn over the grilling food in mid cooking.

Fan assisted function*

For uniform cooking of your meals, meat and fish.

Place the rack at the required height - Fig. F and G
Put your food into the oven and close the door.
Put the function selector on to the fan assisted position - Fig. L
Set the thermostat to the temperature indicated in your recipe - Fig. K
Set the timer - Fig. J
Cooking begins.

Do not place dishes directly onto the bottom heating element.

Do not place aluminium foil on the side panels or on the bottom heating element.

For cooking 2 dishes at the same time.

Both dishes must use the same thermostat setting.

It is possible to purchase an additional rack as an accessory. Please call our Helpline.

Arrange both racks so as to leave enough space between the dishes for the air to circulate and give uniform cooking.
Close the oven.
Put the function selector on to the fan assisted position - Fig. L
Set the thermostat to the appropriate temperature for your dishes - Fig. K
Set the timer - Fig. J, cooking begins.

For a more uniform appearance, turn your dishes 180° half way through cooking and change the 2 dishes round on the racks.

*depending on model

Recipes

OVEN AND FAN ASSISTED FUNCTION*

Recipes	Rack position	Temperature in °C	Time in minutes
Quiche Lorraine	3	240 °C	30-35 min.
Cheese soufflé	1	200-220 °C	35-40 min.
Vol-au-vents	2	160-180 °C	35-40 min.
Fish in white wine	2	220-240 °C	25-30 min.
Hake (steaks)	2	220-240 °C	25-30 min.
Red mullet in parcels	3	220-240 °C	30-35 min.
Whole chicken (1.5 kg)	1	220-240 °C	70-75 min.
Roast veal or pork (1.5 kg)	2	220-240 °C	70-80 min.
Rump steak 800 g	2	240 °C	40-45 min.
Chicken thighs	2	220-240 °C	25-30 min.
Stuffed courgettes	3	200-220 °C	45-50 min.
Stuffed tomatoes	2	200 °C	40-45 min.
Brioche	1	180 °C	35-40 min.
Apple tart	3	240 °C	30-40 min.
Chiffon cake	1	160-180 °C	35-40 min.
Marbled sponge cake	1	180 °C	40-45 min.
Cherry clafouti	2	200 °C	30-35 min.
Caramel custard	1	240 °C	35-40 min.

The indicated cooking times apply only for conventional oven operation.
Fan oven* operation is particularly suitable for cooking tarts, gratins, pizzas and all kinds of pastries and cakes.
In fan oven* mode, cooking times can be as much as 30% shorter than the times indicated above.

GRILL FUNCTION (door open) Preheat for 5 minutes

Recipes	Rack position	Time in minutes
Rib of beef	4	11 + 9 min.
Chops, sausages	4	11 + 8 min.

DEFROST FUNCTION*

Recipes	Temperature in oven	Time in open air
Paris brioche	50 min.	75 min.
Raspberry flan	50 min.	150 min.
Frozen flan pastry	40 min.	70 min.
Diced vegetables	50 min.	120 min.
Baguette pieces	55 min.	70 min.

*depending on model

Safety instructions

- **Take the time to read all instructions and refer to the "User Guide".**
- This appliance conforms to safety rules and conditions in effect as well as the following EU directives:
  - Electromagnetic Compatibility Directive 89/336/EEC amended by Directives 92/31/EEC and 93/68/EEC.
  - Low Voltage Directive 73/23/EEC amended by Directive 93/68/EEC.
- As for any cooking appliance, supervise closely if you are using your oven in the proximity of children.
- Bearing in mind the diversity of standards in force, if this appliance is used in a different country from the one in which it was bought, have it checked by an approved service centre.
- Do not move the appliance while it is in use.
- Your oven is not designed to be built-in.
- Check that the mains voltage is that shown on the appliance (alternating current only). This appliance must be earthed.
- Do not use the appliance if:
  - it has a faulty cord,
  - the appliance has fallen, shows visible damage or does not function correctly. In this case, the appliance must be sent to the nearest approved after-sales service centre so as to avoid any danger.
- Make sure that the electrical installation is sufficient for supplying an appliance of this wattage.
- Always use an earthed plug (13A) to connect the appliance.
- If the cord is detachable, connect it first to the appliance and then to the electricity supply.
- Do not let the cord hang down or touch hot parts of the oven. Do not disconnect the appliance by pulling on the cord.
- Only use an extension lead that is in good condition, with an earthed plug and power cable at least equivalent to the cord supplied with the product.
- Disconnect the appliance when not in use and before cleaning it.
- So as to avoid electric shocks, do not immerse the electric cord, plug or appliance in water or any other liquid.
- Do not place the appliance close to a heat source.
- This electrical appliance operates with high temperatures which could cause burns. Do not touch metal or glass parts.

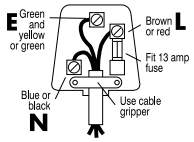
- The temperature of the door may be high when the appliance is in operation. Use the handles and knobs. Use oven gloves when necessary.
- If any part of the product should catch fire, do not attempt to extinguish with water. Smother flames with a damp cloth.
- Do not keep flammable products close to or under the unit where the appliance is placed.
- Do not operate the appliance under a wall unit, shelf, or close to flammable materials such as blinds, curtains, drapes, etc…
- Do not use the appliance as a source of heat.
- Never put paper, cardboard or plastic in the appliance and do not place anything on top (utensils, racks, objects, etc…).
- Do not put anything into the air vents, or obstruct them.*
- For your own safety, never dismantle the appliance yourself; as this will negate the guarantee; send to an approved service centre.
- This appliance is designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use, or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsability and the guarantee will not apply.

Keep these instructions

*depending on model

For U.K. only

Wiring instructions



This appliance must be earthed

Important: the wires in this lead are coloured in accordance with the following codes:

Green and Yellow: Earth
Blue: Neutral
Brown: Live

Connect the Green/Yellow wire to the terminal in the plug marked “E” (or by the earth symbol) or coloured Green or coloured Green and Yellow.
Connect the Brown wire to the terminal in the plug marked “L” or coloured Red.
Connect the Blue wire to the terminal in the plug marked “N” or coloured Black.
A 13 amp fuse should be fitted when the appliance is connected to a BS 1363 plug.
Seek professional advice if you are unsure of the correct procedure for the above.

About your factory fitted plug (supplied with certain models only)

The lead is already fitted with a plug incorporating a 13 amp fuse. If the plug does not fit your socket outlet, see next paragraph.
Should you need to replace the fuse in the plug supplied, a 13 amp approved BS 1362 fuse must be used. (refer to wiring instructions for use rating)

If the plug supplied does not fit your socket outlet, it should be removed from the mains lead and disposed of safely. The flexible cord insulation should be stripped back as appropriate and a suitable alternative plug fitted. The replacement plug must be equipped with a 13 amp fuse.
Important: If the electrical cord of this appliance is damaged, it must only be replaced by an authorised Service Dealer. The safety of this appliance complies with the technical regulations and standards in force.

The fuse cover is an important part of the plug. Please ensure that it is always refitted. If you lose this cover please do not use the plug. You may contact TEFAL UK limited for a replacement.

For help and advice please call our Customer Relations team on:
0845 602 1454 – UK
(01) 4751947 – Ireland
or consult our web-site: www.tefal.co.uk

Schema met beschrijving

1 Controlelampje
2 Functieschakelaar*
3 Timer of Aan/uit-knop*
4 Regelbare thermostaat/Grillstand*
5 Neerklapbaar verwarmingselement
6 Zelfreinigende of gealuminiseerde binnenwanden*
7 Onderelement
8 Deur
9 Kunststof buitenwanden (handwarm)
10 Binnenverlichting*
11 Isolerende handgreep
12 Omkeerbaar rooster met 4 standen
13 Ovenschaal*

Lees voor ieder gebruik de pagina "Belangrijke technische aandachtspunten".

Leer uw oven kennen

Uniek: oven met kunststof buitenwanden, voor nog meer veiligheid.

Controlelampje*
Deze gaat branden zodra u de timer of de aan/uit-knop inschakelt.

Functieschakelaar - Fig. L
Om de ideale bakwijze voor uw recept te selecteren.

Aan/uit-knop* - Fig. I
Voor het aan- (I) of uitzetten (O) van de oven.

Timer* - Fig. J
Zodra u de timer inschakelt en de thermostaat werkt, gaat het controlelampje of de binnenverlichting* branden en begint de oven te werken.
U kunt de baktijd instellen tussen 0 en 120 minuten.
Wanneer de geprogrammeerde tijd is verstreken, gaat de timer af en schakelt de oven automatisch uit.
U kunt het bakken op ieder moment onderbreken door de timer op nul terug te zetten.
Voor baktijden onder de 25 minuten dient u de knop naar 30 minuten te draaien en vervolgens terug te draaien tot op de gewenste baktijd.

Thermostaat - Fig. K
Hiermee kunt u de temperatuur instellen tussen 80°C en 250°C of 260°C*.

Vergelijkingstabel	
Thermostaat-stand	Temperatuur in °C
1	80
2	100
3	120
4	140
5	160
6	180
7	200
8	220
9	240
10	250/260

U kunt de instelling tijdens het bakken wijzigen.

Binnenverlichting*
Om op eenvoudige wijze de gaarheid van uw gerechten te kunnen controleren is uw oven altijd, dat wil zeggen zodra de tijdklok ingeschakeld is*, verlicht wanneer deze in werking is. Met de functieschakelaar op stand lamp L kunt u de ovenverlichting ook aanzetten zonder dat u daarvoor de oven eerst aan dient te zetten.*

Omkeerbaar rooster met 4 standen - Fig. F
U kunt het rooster op 2 verschillende niveaus in de oven plaatsen. Door het rooster om te keren, heeft u 2 extra niveaus.
Raadpleeg de recepten, de te gebruiken stand staat daar aangegeven.

*afhankelijk van het model

Adviezen en Eigenschappen

Houd bij het kiezen van uw schalen en bakvormen rekening met de binnenafmetingen van de oven.

	Diepte (D)	Breedte (Br)	Hoogte (H)
14 L	30 cm	30,5 cm	16 cm

De baktijd kan variëren afhankelijk van het gewicht, de omvang of de dikte, alsmede de oorspronkelijke temperatuur van het te bereiden gerecht. U kunt deze aanpassen aan uw eigen smaak.

Binnen 5 minuten heeft de oven 240°C bereikt: voorverwarmen is niet nodig.

Vóór de eerste ingebruikname

Verwijder de stickers.

De verpakking is geschikt voor recycling , maar kan ook gebruikt worden voor het vervoer van de oven of het terugsturen hiervan naar de dichtst bijzijnde servicedienst.

Indien uw apparaat over een afneembaar snoer beschikt, sluit dit dan aan op het apparaat door het diep in de plug te steken - Fig. **A**

Reinig de oven en de accessoires met een vochtige doek. Daarna alles goed afdrogen. Laat bij het eerste gebruik uw (LEGE) oven 15 minuten werken op de maximale temperatuur om de "nieuwe" geur te verwijderen.

Hierbij kan rook vrijkomen, dit is een volkomen normaal verschijnsel dat snel verdwijnen zal.

Onderhoud en reiniging

Zorg dat er geen vetresten ophopen in het apparaat.

Haal vóór het onderhouden of reinigen de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

Reinig de deur - Fig. **B**, de binnenwanden en de geëmailleerde of gelakte oppervlakken met water en afwasmiddel - Fig. **C** Daarna alles goed afdrogen.

Gebruik geen agressief reinigingsmiddel (met name schuurmiddelen op basis van soda), afkrabbers of schuursponsjes.

Het bovenste verwarmingselement is neerklapbaar en het onderste verwarmingselement is opklapbaar om het schoonmaken van oven - Fig. **D** en **E** te vereenvoudigen.

Bij het bewegen van het verwarmingselement van de bovenkant en van de onderkant deze nooit forceren.

Neem de wanden af met een vochtige spons. Alle accessoires (rooster, ovenschaal*) kunnen gereinigd worden met water en een schoonmaakmiddel of in de vaatwasmachine.

De zelfreinigende wanden* maken het schoonmaken van deze oven wel heel gemakkelijk. Na de bereiding van een vetrijk gerecht verhit u de oven gedurende 10 minuten op de maximale temperatuur, leeg en met gesloten deur om de vetstoffen op te lossen.

Ovenfunctie

Voor het bakken en braden van vlees, vis, gegratineerde schotels, soufflés, gebak...

Plaats het rooster op de gewenste hoogte - Fig. **F** en **G**

Zet de ovenschaal met de etenswaren in de oven en sluit de deur.

Plaats de functieschakelaar op de ovenstand* - Fig. **L**

Stel de thermostaat in op de gewenste temperatuur - Fig. **K**

Stel de timer - Fig. **J** in of draai de aan/uit-knop op “I”* - Fig. **I**

De oven wordt warm.

Plaats geen schalen rechtstreeks op het onderelement. Deze wordt namelijk warm bij gebruik van de ovenfunctie.

Aan het einde van de baktijd

Wanneer de geprogrammeerde baktijd is afgelopen, schakelt de oven automatisch uit. Zo niet, zet de timer dan or draai de aan/uit-knop op nul.*

*afhankelijk van het model

Ontdooifunctie* ❄

Voor het versneld en op natuurlijke wijze ontdooien van uw etenswaren.

Een tijdwinst van zo'n 60% ten opzichte van het ontdooien in de buitenlucht.

Plaats de functieschakelaar op de ontdooistand* - Fig. L

Leg de diepgevroren producten op een ovenschaal.

Plaats deze op het rooster (stand 1).

Sluit de oven.

Stel de timer in en het ontdooien begint - Fig. J

Grillfunctie

Voor het gratineren van uw gerechten of het aanbraden van vlees.

Zet de functieschakelaar - Fig. L of de thermostaat - Fig. K* op de grillstand.

Verwarm uw oven 5 minuten voor.

Plaats de etenswaren op het rooster op het niveau dat zich het dichtst bij het verwarmingselement van de grill bevindt.

Zet een schaal met een beetje water op het verwarmingselement van de bodemplaat (deze wordt niet heet in de grilstand) om vet en kookvocht op te vangen.

Laat de deur altijd half open staan.

Stel de timer in op de in het recept vermelde stand - Fig. J, of draai de aan/uit-knop op "I"* - Fig. I

De grill werkt. Indien nodig kunt u de te grillen voedingsmiddelen halverwege het bakproces omdraaien.

Heteluchtfunctie*

Voor het gelijkmatig bakken en braden van uw gerechten, vlees en vis.

Zet het rooster op de gewenste hoogte - Fig. F en G

Plaats uw gerecht in de oven en sluit de deur.

Plaats de functieschakelaar op de heteluchtstand - Fig. L

Stel de thermostaat in op de bij het recept vermelde temperatuur - Fig. K

Stel de timer in - Fig. J

Het bakken begint.

Nooit een schaal direct op het onderelement plaatsen.

Plaats geen aluminiumfolie op de wanden of op het onderelement.

Voor het gelijktijdig bakken van 2 gerechten.

Voor de 2 gerechten moet de thermostaat op dezelfde stand worden ingesteld.

U kunt een extra rooster kopen bij de Erkende Servicediensten. Ook kunt u rechtstreeks contact opnemen met de afdeling Onderdelen van de dichtst bijzijnde servicedienst (zie voor adressen de servicelijst).

Plaats de functieschakelaar op de heteluchtstand - Fig. L

Plaats de 2 roosters zodanig dat er tussen de gerechten voldoende warmte kan circuleren en de gerechten gelijkmatig gebakken kunnen worden. Sluit de oven.

Stel de thermostaat in op de voor uw gerechten geschikte temperatuur - Fig. K

Stel de timer in - Fig. J, het bakken begint.

Voor een gelijkmatiger resultaat kunt u de schalen halverwege de baktijd 180° draaien en de 2 gerechten van rooster verwisselen.

*afhankelijk van het model

Recepten

OVEN EN HETELUCHTFUNCTIE*

Recepten	Stand van het rooster	Temperatuur in °C	Tijd in min.
Quiche Lorraine	3	240 °C	30-35 min.
Kaassoufflé	1	200-220 °C	35-40 min.
Pasteitjes	2	160-180 °C	35-40 min.
Vis in witte wijn	2	220-240 °C	25-30 min.
Koolvis (moten)	2	220-240 °C	25-30 min.
Poon in papillotten	3	220-240 °C	30-35 min.
Hele kip (≈ 1,5 kg)	1	220-240 °C	70-75 min.
Kalfs- of varkensrollade (≈ 1,5 kg)	2	220-240 °C	70-80 min.
Lendenbiefstuk 800 g	2	240 °C	40-45 min.
Kippenbout	2	220-240 °C	25-30 min.
Gevulde courgettes	3	200-220 °C	45-50 min.
Gevulde tomaten	2	200 °C	40-45 min.
Brioche	1	180 °C	35-40 min.
Appeltaart	3	240 °C	30-40 min.
Mousselinetaart	1	160-180 °C	35-40 min.
Marmertaart	1	180 °C	40-45 min.
Gebak (clafoutis) met kersen	2	200 °C	30-35 min.
Eierpudding	1	240 °C	35-40 min.

De aangegeven baktijden gelden uitsluitend voor de functies van de normale oven.
De heteluchtfunctie* is met name geschikt voor het bakken van taarten, gegratineerde gerechten, pizza's en alle soorten gebak.
In de heteluchtstand* kan de baktijd tot 30% korter zijn dan de hierboven aangegeven tijden.

GRILLFUNCTIE (half open deur) 5 Minuten voorverwarmen

Recepten	Stand van het rooster	Tijd in min.
Rundvlees	4	11 + 9 min.
Karbonaadjes, worstjes	4	11 + 8 min.

ONTDOOIFUNCTIE*

Recepten	Tijd in de oven	Tijd in de buitenlucht
Parijse brioche	50 min.	75 min.
Frambozentaart	50 min.	150 min.
Diepvries korstdeeg	40 min.	70 min.
Groentenmelange	50 min.	120 min.
Stukjes stokbrood	55 min.	70 min.

*afhankelijk van het model

Belangrijke technische aandachtspunten

- **Neem de tijd voor het doorlezen van alle instructies en raadpleeg bij vragen de "Gebruikershandleiding".**
- Dit apparaat beantwoordt aan de geldende veiligheidsvoorschriften en –voorwaarden en aan de navolgende richtlijnen:
  - Richtlijn 89/336/EEG betreffende elektromagnetische compatibiliteit, zoals gewijzigd door de richtlijnen 92/31/EEG en 93/68/EEG.
  - Richtlijn 73/23/EEG betreffende laagspanning, zoals gewijzigd door de richtlijn 93/68/EEG.
- Zoals bij ieder bakapparaat dient u de oven goed in de gaten te houden, zeker als u deze gebruikt wanneer er kinderen in de buurt zijn.
- Rekening houdend met de grote verscheidenheid aan geldende normen, dient u het apparaat door een erkende servicedienst te laten controleren als u het in een ander land gebruikt dan waar u het gekocht heeft.
- Het apparaat niet verplaatsen tijdens het gebruik.
- Deze oven is niet geschikt voor inbouw.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met die op het apparaat vermeld staat (uitsluitend wisselstroom).
- Het apparaat niet gebruiken indien:
  - het snoer hiervan defect is,
  - het apparaat gevallen is, zichtbaar beschadigd is of niet goed meer functioneert.
  In dat geval moet het apparaat naar de dichtst bijzijnde servicedienst gestuurd worden om risico's te vermijden.
- Controleer of de elektrische installatie voldoende vermogen heeft voor de voeding van een apparaat met dit vermogen.
- Steek de stekker altijd in een geaard stopcontact (16A).
- Sluit in geval van een afneembaar snoer dit eerst aan op het apparaat en steek vervolgens de stekker in het stopcontact.
- Laat het snoer niet hangen en laat het de hete delen van de oven niet aanraken. Trek niet aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Gebruik alleen in goede staat verkerende verlengsnoeren met een geaarde stekker en een geleidingsdraad waarvan de doorsnede minstens gelijk is aan die van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet gebruikt wordt en alvorens dit te reinigen.
- Dompel het elektrische snoer, de stekker of het apparaat nooit in water of een andere vloeistof, teneinde elektrische schokken te voorkomen.
- Zet het apparaat niet in de buurt van een warmtebron.

- Dit elektrische apparaat werkt met hoge temperaturen die brandwonden kunnen veroorzaken. Ondanks de hoge thermische bescherming dient u de metalen onderdelen niet aan te raken.
- Wanneer het apparaat werkt, kan de temperatuur van de deur hoog oplopen. Gebruik de handgrepen en de knoppen. Gebruik, indien nodig, ovenwanten.
- Probeer bij brand nooit de vlammen te blussen met water. Doof de vlammen met een vochtige doek.
- Bewaar geen ontvlambare producten in de buurt of onder het meubel waarop het apparaat geplaatst is.
- Gebruik het apparaat niet onder een muurkastje, een keukenrek of in de buurt van ontvlambare materialen, zoals zonneschermen, gordijnen, wandbekleding...
- Gebruik dit apparaat niet als hittebron.
- Nooit papier, karton of plastic in het apparaat plaatsen en er niets op plaatsen (keukengerei, roosters, voorwerpen...).
- Niets in de ventilatieopeningen stoppen en ze niet afdichten.*
- Voor uw eigen veiligheid dient u het apparaat nooit zelf te demonteren; roep hiervoor de hulp van de Technische Dienst in.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik, in geval van bedrijfsmatig gebruik of een gebruik waarvoor het apparaat niet geschikt is, of dat niet overeenkomt met de gebruiksaanwijzing kan de aansprakelijkheid van de fabrikant niet in het geding zijn en is de garantie niet geldig.

Kijk voor nog meer handige tips op www.tefal.com

Bewaar deze instructies zorgvuldig!

*afhankelijk van het model

Schema descrittivo

1 Spia luminosa di funzionamento
2 Selettore di funzione*
3 Timer o manopola on/off*
4 Manopola di regolazione della temperatura*
5 Resistenza superiore del grill abbassabile
6 Pareti interne autopulenti o con rivestimento in alluminio*
7 Resistenza inferiore sollevabile
8 Porta
9 Pareti esterne con rivestimento in plastica
10 Luce interna*
11 Maniglia isolante
12 Griglia reversibile a 4 posizioni
13 Teglia*

Prima di qualsiasi utilizzo, leggere la pagina "Precauzioni importanti".

Conoscere il forno

Esclusività : forno con rivestimento in plastica per una maggiore sicurezza.

Spia luminosa di funzionamento*
Si accende non appena si attiva il timer o si preme il pulsante di marcia e arresto.

Selettore di funzione - Fig. L
Per selezionare la modalità di cottura ideale per la ricetta da preparare.

Manopola marcia e arresto* - Fig. I
Per mettere in funzione il forno (I) e per arrestare la cottura (O).

Timer* - Fig. J
Non appena si mette in funzione il timer e si attiva il termostato, la spia luminosa o la luce interna si accende e il forno entra in funzione.
Il timer permette di regolare il tempo di cottura da 0 a 120 minuti.
Una volta trascorso il tempo programmato, il timer suona e il forno si spegne in modo automatico.
La cottura può essere interrotta in qualsiasi momento, riportando il timer a zero.
Per i tempi di cottura inferiori a 25 minuti, girare la manopola fino a 30 minuti e riportarla indietro fino al tempo ricercato.

Termostato - Fig. K
Permette di regolare la temperatura da 80°C a 250°C o 260°C*.

Tabella delle equivalenze	
Posizione del termostato	Temperatura in °C
1	80
2	100
3	120
4	140
5	160
6	180
7	200
8	220
9	240
10	250/260

Le regolazioni possono essere modificate in corso di cottura.

Luce interna*
Per sorvegliare facilmente la cottura dei piatti, il forno è illuminato permanentemente fin dall'accensione, non appena si attiva il timer*. Regolare il selettore di funzione su L per illuminare l'interno del forno spento.*

Griglia reversibile a 4 posizioni - Fig. F
La griglia può essere posizionata a 2 altezze differenti. Capovolgendola, si possono ottenere 2 livelli supplementari. La posizione da scegliere per la griglia è indicata con le ricette (vedere il relativo paragrafo).

Consigli e Caratteristiche

Scegliere le teglie e gli stampi di cottura tenendo conto delle dimensioni interne del forno.

	Profondità (P)	Larghezza (L)	Altezza (H)
14 L	30 cm	30,5 cm	16 cm

*secondo i modelli

I tempi di cottura possono variare in funzione del peso, delle dimensioni, dello spessore e della temperatura iniziale degli alimenti e possono anche essere modificati in funzione dei gusti di ciascuno.

Per raggiungere i 240°C, bastano 5 minuti : il preriscaldamento non è necessario.

Prima della prima utilizzazione

Togliere i nastri adesivi.

L'imballo può essere riciclato , ma può anche essere utile per trasportare o rispedire il forno ad un centro di assistenza autorizzato.

Se l'apparecchio è munito di un cavo di alimentazione amovibile, collegarlo all'apparecchio inserendo a fondo la presa - Fig. A

Pulire il forno e gli accessori con un panno umido. Asciugare.

Per la prima utilizzazione, fare funzionare il forno per 15 minuti A VUOTO e alla temperatura massima, in modo da eliminare l'odore di nuovo.

Può prodursi una leggera emissione di fumo. Si tratta di un fenomeno del tutto normale che sparirà velocemente.

Pulizia e manutenzione

Non lasciare accumulare il grasso all'interno dell'apparecchio.

Prima di qualsiasi operazione di manutenzione o di pulizia, disinserire la spina e lasciare raffreddare il forno.

Pulire la porta - Fig. B, le pareti interne e le superfici smaltate o laccate del forno con una soluzione d'acqua addizionata con del detergente - Fig. C. Asciugare.

Non utilizzare mai per la pulizia del forno dei prodotti di tipo aggressivo (in particolare i decapanti a base di soda) né una spugna metallica, né dei tamponi abrasivi.

La resistenza del grill è abbassabile mentre quella inferiore è sollevabile per facilitare la pulizia del forno - Fig. D e E

Non forzare mai quando si manipola la resistenza superiore e la resistenza inferiore.

Asciugare le pareti con una spugna umida.

Tutti gli accessori (griglia, teglie*) possono essere puliti con una soluzione d'acqua addizionata con del detergente o in lavastoviglie.

Le pareti autopulenti* semplificano la pulizia del forno. In seguito alla cottura di cibi grassi, riscaldare il forno a sportello chiuso, a vuoto e a massima temperatura per 10 minuti, in modo da sciogliere i grassi.

Funzione forno

Per cuocere o riscaldare carni, pesci, gratin, soufflé, dolci, ecc.

Mettere la griglia all'altezza - Fig. F e G

Disporre la teglia con gli alimenti nel forno e chiudere la porta.

Mettere il selettore di funzione sulla posizione forno* - Fig. L

Regolare il termostato alla temperatura voluta - Fig. K

Regolare il timer - Fig. J o girare il pulsante di marcia e arresto su "I"*- Fig I

Il forno comincia a riscaldarsi.

Non posare mai una teglia direttamente sulla resistenza inferiore.

Alla fine della cottura

Una volta terminato il tempo di cottura programmato, il forno si spegne in modo automatico.

Altrimenti, riportare il timer o girare il pulsante di marcia e arresto a zero.*

Funzione scongelamento*

Per uno scongelamento accelerato e completamente naturale degli alimenti.

Un risparmio di tempo fino al 60 % rispetto ad uno scongelamento all'aria aperta.

Mettere il selettore di funzione sulla posizione di scongelamento* - Fig. L

Mettere i prodotti surgelati in una teglia.

Posare la teglia sulla griglia (livello 1).

Chiudere il forno.

Regolare il timer- Fig. J, lo scongelamento comincia.

*secondo i modelli

Funzione grill

Per fare gratinare gli alimenti o per cuocere alla griglia la carne.
Mettere il selettore di funzione - Fig. L o il termostato - Fig. K* sulla posizione "grill".
Preriscaldare il forno per 5 minuti.
Mettere un piatto con un po' d'acqua direttamente sulla resistenza della suola (l'acqua non riesce a riscaldarsi in posizione Grill), in modo da raccogliere il grasso o il succo di limone.

Lasciare sempre la porta semichiusa.

Regolare il timer come indicato sulla corrispondente ricetta - Fig. J, o girare la manopola di marcia e arresto su "I"* - Fig. I Il grill entra in funzione.

Se necessario, è possibile girare gli alimenti da grigliare a metà cottura.

Funzione ventilato*

Per una cottura uniforme dei vostri piatti, pesce e carne.
Mettere la griglia all'altezza voluta - Fig. F e G
Disporre il piatto da cuocere nel forno e chiudere la porta.
Mettere il selettore dei funzione sulla posizione calore girevole - Fig. L
Regolare il termostato alla temperatura indicata nella corrispondente ricetta - Fig. K
Regolare il timer - Fig. J
La cottura comincia.

Non appoggiare direttamente i piatti sulla resistenza inferiore.

Non applicare fogli di alluminio sulle pareti o sulla resistenza inferiore.

Per cucinare 2 piatti insieme.

I 2 piatti devono richiedere la stessa regolazione per il termostato.

Presso i Centri di Assistenza autorizzati, è possibile acquistare delle griglie supplementari.

Mettere il selettore di funzione sulla posizione ventilato - Fig. L
Disporre le 2 griglie in modo da lasciare uno spazio sufficiente tra i 2 piatti affinchè, circolando, il calore permetta una cottura omogenea.
Chiudere il forno.
Regolare il termostato alla temperatura indicata nella corrispondente ricetta - Fig. K
Regolare il timer - Fig. J, la cottura comincia.

Per ottenere una cottura più uniforme, girare i piatti di 180° a metà cottura e invertire i 2 piatti sulle griglie.

*secondo i modelli

Ricette

FUNZIONE FORNO E CALORE GIREVOLE*

Ricette	Posizione della griglia	Temperatura in °C	Tempo in min.
Quiche alla lorenese	3	240 °C	30-35 min.
Soufflé al formaggio	1	200-220 °C	35-40 min.
Sfogliatelle con ripieno in salsa besciamella	2	160-180 °C	35-40 min.
Pesce al vino bianco	2	220-240 °C	25-30 min.
Merluzzo (affettato)	2	220-240 °C	25-30 min.
Triglie al cartoccio	3	220-240 °C	30-35 min.
Pollo intero (≈ 1,5 kg circa)	1	220-240 °C	70-75 min.
Arrosto di vitello o di maiale (≈ 1,5 kg).	2	220-240 °C	70-80 min.
Romsteck 800 g	2	240 °C	40-45 min.
Cosce di pollo	2	220-240 °C	25-30 min.
Zucchine farcite	3	200-220 °C	45-50 min.
Pomodori farciti	2	200 °C	40-45 min.
Brioche	1	180 °C	35-40 min.
Torta alle mele	3	240 °C	30-40 min.
Dolce "mousseline"	1	160-180 °C	35-40 min.
Biscotti marmorizzati	1	180 °C	40-45 min.
Crostata alle ciliege	2	200 °C	30-35 min.
Latte alla portoghese	1	240 °C	35-40 min.

I tempi di cottura indicati sono validi unicamente per funzioni di forno classico.
La funzione calore girevole* si adatta particolarmente alla cottura di crostate, gratins, pizze e tutti i tipi di dolci.
In posizione calore girevole*, i tempi di cottura possono essere inferiori anche del 30 % rispetto a quelli indicati qui di seguito.

FUNZIONE GRILL (porta semichiusa) Preriscaldare per 5 minuti

Ricette	Posizione della griglia	Tempo in min.
Costata di manzo	4	11 + 9 min.
Cotolette, salsicce	4	11 + 8 min.

FUNZIONE SCONGELAMENTO*

Ricette	Tempo al forno	Tempo all'aria aperta
Brioche alla parigina	50 min.	75 min.
Torta ai lamponi	50 min.	150 min.
Pastafrolla surgelata	40 min.	70 min.
Macedonia di verdure	50 min.	120 min.
Pane	55 min.	70 min.

*secondo i modelli

Precauzioni importanti

- **Prendere il tempo di leggere tutte le istruzioni e fare riferimento alle istruzioni per l'uso.**
- Questo apparecchio è conforme alle regole e alle condizioni di sicurezza in vigore, come pure alle direttive :
  - Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 89/336/CEE modificata dalle Direttive 92/31/CEE e 93/68/CEE.
  - Direttiva Bassa Tensione 73/23/CEE modificata dalla Direttiva 93/68/CEE.
- Come per qualsiasi apparecchio di cottura, prestare la massima attenzione quando si utilizza il forno in presenza di bambini.
- Tenuto conto della diversità delle norme in vigore, se si utilizza questo apparecchio in un paese diverso da quello in cui è stato acquistato, farlo verificare da un centro di assistenza autorizzato.
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Questo forno non è stato concepito per l'incasso.
- Verificare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sull'apparecchio (corrente alternata soltanto).
- Non utilizzare l'apparecchio se :
  - il suo cavo di alimentazione è difettoso,
  - l'apparecchio è caduto o presenta dei danni visibili o delle anomalie di funzionamento.

  In questi casi, per evitare qualsiasi rischio, l'apparecchio deve essere inviato al centro di assistenza post-vendita più vicino.
- Accertarsi che l'impianto elettrico sia sufficiente per alimentare un apparecchio di questa potenza.
- Collegare sempre l'apparecchio su una presa munita di filo di terra (16A).
- Se il cavo di alimentazione è amovibile, connetterlo dapprima all'apparecchio e quindi alla presa di corrente.
- Non lasciare pendere il cavo di alimentazione e non lasciargli toccare le parti calde del forno. Non scollegare mai l'apparecchio tirando il cavo di alimentazione.
- Utilizzare sempre una prolunga in buono stato, munita di una spina con messa a terra e con un cavo conduttore di sezione come minimo uguale a quella del cavo di alimentazione fornito con l'apparecchio.
- Quando lo si usa e comunque prima di pulirlo, procedere sempre a scollegare l'apparecchio.
- Al fine di evitare ogni rischio di scossa elettrica, non immergere mai in acqua o in un altro liquido il cavo di alimentazione, la spina dello stesso o l'insieme dell'apparecchio.
- Non posizionare l'apparecchio nelle vicinanze di una fonte di calore.
- Questo apparecchio elettrico funziona a temperature elevate che possono provocare bruciature. Nonostante l'alta protezione termica, non toccare mai le parti metalliche o il vetro del forno.

- Quando l'apparecchio è in funzione, la temperatura della porta può essere molto elevata. Utilizzare sempre le maniglie e i pulsanti. Utilizzare dei guanti, se necessario.
- Se dovesse succedere che certe parti del forno prendano fuoco, non tentare mai di spegnere le fiamme con dell'acqua. Soffocare le fiamme con un panno umido.
- Non sistemare mai dei prodotti infiammabili nelle vicinanze del forno o al di sotto del mobile su cui è posizionato.
- Non fare funzionare mai l'apparecchio al di sotto di un mobile murale o di uno scaffale o in vicinanza di materiali infiammabili come tende, tendine, serrande, ecc.
- Non utilizzare l'apparecchio come fonte di calore.
- Non mettere mai della carta, del cartone o della plastica all'interno dell'apparecchio e non posare mai niente al di sopra dello stesso (utensili, griglie, altri oggetti).
- Non introdurre niente nelle bocchette di ventilazione. Non ostruirle.*
- Per la sicurezza personale, non smontare mai l'apparecchio da soli ; fare sempre ricorso ad un centro di assistenza autorizzato.
- Questo apparecchio è stato concepito unicamente per un uso domestico. Ogni utilizzazione professionale, non appropriata o non conforme alle istruzioni per l'uso non impegna né la responsabilità, né la garanzia del fabbricante.

Conservate queste istruzioni

*secondo i modelli

Esquema descriptivo

1 Indicador luminoso de funcionamiento
2 Selector de función*
3 Minutero o botón Marcha/Paro*
4 Botón de ajuste de temperatura*
5 Resistencia superior de grill abatible
6 Paredes interiores autolimpiantes o iluminadas*
7 Resistencia inferior elevable
8 Puerta
9 Paredes exteriores con revestimiento plástico
10 Iluminación interior*
11 Asa aislante
12 Parrilla reversible 4 posiciones
13 Bandeja*

Antes de cualquier utilización, lea la página "Precauciones importantes".

Conozca su horno

Exclusividad: horno revestido de plástico, para mayor seguridad.

Indicador luminoso de funcionamiento*
Se enciende al activar el minutero o el botón marcha/paro.

Selector de función - Fig. L
Para seleccionar la modalidad de cocción ideal de su receta.

Botón marcha-paro* - Fig. I
Para poner en marcha (I) o detener (O) la cocción.

Minutero* - Fig. J
Cuando se activa el minutero y el termostato, el piloto luminoso* se enciende y el horno se pone en marcha.
Éste permite ajustar el tiempo de cocción de 0 a 120 minutos.
Una vez transcurrido el tiempo programado, el timbre del minutero suena y el horno se apaga automáticamente.
Puede interrumpirse la cocción en cualquier momento situando el minutero en posición "cero".
Para tiempos inferiores a 25 minutos, gire el botón hasta 30 minutos y vuelva atrás hasta situarlo en el tiempo deseado.

Termostato - Fig. K
Permite regular la temperatura de 80°C a 250°C ó 260°C*.

Tabla de equivalencias	
Posición del termostato	Temperatura en ºC
1	80
2	100
3	120
4	140
5	160
6	180
7	200
8	220
9	240
10	250/260

El ajuste de la temperatura puede modificarse durante la cocción.

Iluminación interior*
Para vigilar fácilmente la cocción de los platos, el horno se ilumina de modo permanente en cuanto empieza a funcionar, es decir, en cuanto el temporizador se activa*. La selección de funciones en la posición bombilla L, también le permitirá encender la iluminación interior sin poner el horno en marcha.*

Parrilla reversible 4 posiciones - Fig. F
La parrilla puede colocarse a 2 niveles diferentes. Girándola, se obtienen 2 niveles adicionales.
La posición que se debe utilizar viene indicada en las recetas.

Consejos y Características

Elija las fuentes y los moldes teniendo en cuenta las dimensiones interiores del horno.

	Profundidad (P)	Anchura (a)	Altura (A)
14 L	30 cm	30,5 cm	16 cm

*según modelo

Los tiempos de cocción pueden variar en función del peso, el tamaño, el grosor y la temperatura inicial de los alimentos y pueden modificarse en función del gusto de cada uno.

Bastan 5 minutos para alcanzar los 240 ºC, el precalentamiento no es necesario.

Antes de utilizar el horno por primera vez

Retire los autoadhesivos.

El embalaje es reciclable , aunque puede ser útil para transportar el horno o devolverlo a un servicio de asistencia técnica autorizado.

Si su aparato dispone de un cable extraíble, conéctelo al aparato enchufando a fondo la clavija - Fig. **A**

Limpie el horno y sus accesorios con un paño húmedo. Séquelos.

Cuando utilice el horno por primera vez, hágalo funcionar en VACÍO a máxima temperatura durante 15 minutos para eliminar el olor a nuevo.

Puede producirse un ligero escape de humo. Es completamente normal y desaparecerá rápidamente.

Mantenimiento y limpieza

No deje que la grasa se acumule en el aparato.

Antes de cualquier operación de mantenimiento o limpieza, debe desenchufar el horno y dejarlo enfriar.

Limpie la puerta - Fig. **B**, las paredes interiores y las superficies esmaltadas o lacadas - Fig. **C** con agua y un producto lavavajillas. Séquelas.

No utilice productos de limpieza agresivos (especialmente decapantes que contengan sosa) ni esponjas abrasivas ni estropajos.

La resistencia de grill es abatible y la resistencia inferior se eleva para facilitar la limpieza del horno - Fig. **D** y **E**

No fuerce nunca las resistencias superior y inferior cuando la manipule.

Limpie las paredes con una esponja húmeda. Séquelas.

Todos los accesorios (parrilla fuente*) se deben limpiar con agua mezclada con detergente o en el lavavajillas.

Las paredes autolimpiables* simplifican la limpieza del horno. Después de una cocción grasa, caliente el horno con la puerta cerrada, en vacío y a la máxima temperatura durante 10 minutos para disolver la grasa.

Función horno

Para cocer o calentar carne, pescado, gratinados, soufflés, bollos, etc.

Coloque la parrilla a la altura deseada - Fig. **F** y **G**

Coloque la fuente con los alimentos en el horno y cierre la puerta.

Coloque el selector de función en la posición horno - Fig. **L**

Ajuste el termostato a la temperatura deseada - Fig. **K**

Ajuste el minutero - Fig. **J** o gire el botón marcha/paro hasta la posición “I”* - Fig. **I**

El horno empieza a calentar.

No coloque la fuente directamente sobre la resistencia inferior.

Al finalizar la cocción

Una vez transcurrido el tiempo programado, el horno se apaga automáticamente.

Para pararlo antes, basta con situar el minutero o gire el botón marcha/paro hastaen posición “cero”.*

Función descongelación*

Para descongelar alimentos de la forma más rápida y natural.

Ahorrará hasta un 60% de tiempo en la descongelación.

Coloque el selector de función en la posición descongelación* - Fig. **L**

Coloque los productos congelados en una fuente.

Disponga la fuente en la parrilla (nivel 1).

Cierre el horno.

Ajuste el minutero - Fig. **J**, empieza el proceso de descongelación.

*según modelo

Función grill

Para gratinar o asar la carne a fuego alto.
Sitúe el selector de función - Fig. L o el termostato - Fig. K* en posición grill.
Deje que el horno se precaliente durante 5 minutos.
Coloque la parrilla de forma que los alimentos depositados en ella estén lo más cerca posible de la resistencia del grill.
Coloque un plato con un poco de agua directamente en la resistencia de la base (no se calienta en posición grill), para recoger la grasa o el jugo de cocción.

Deje siempre la puerta entreabierta.

Ajuste el minutero de acuerdo con las indicaciones de la receta - Fig. J, o gire el botón marcha/paro hasta la posición "I"* - Fig. I
El grill empieza a funcionar.
Si fuera necesario, puede a media cocción dar la vuelta a los alimentos para asar.

Función calor circulante*

Para cocer de forma homogénea los platos preparados, la carne y el pescado.
Coloque la parrilla a la altura deseada - Fig. F y G
Disponga la fuente con los alimentos en el horno y cierre la puerta.
Coloque el selector de función en la posición calor circulante - Fig. L
Ajuste el termostato a la temperatura indicada en la receta - Fig. K
Ajuste el minutero - Fig. J
Se inicia la cocción.

No ponga el plato directamente en la resistencia inferior.

No coloque papel de aluminio en las paredes o en la resistencia inferior.

Para cocer 2 platos a la vez.

Los 2 tipos de alimento deben requerir el mismo ajuste de termostato.

Puede adquirir una parrilla adicional en un servicio de asistencia técnica autorizado.

Coloque el selector de función en la posición calor circulante - Fig. L
Disponga las 2 parrillas de forma que quede espacio suficiente entre las dos fuentes, para que el calor circule y la cocción sea uniforme.
Cierre el horno.
Ajuste el termostato a la temperatura adecuada en función de la receta - Fig. K
Ajuste el minutero - Fig. J, empieza el proceso de cocción.

Para conseguir un aspecto más uniforme, gire las fuentes a 180º al llegar a la mitad del tiempo previsto para la cocción e intercambie la posición de las fuentes.

*según modelo

Recetas

FUNCIÓN HORNO Y CALOR CIRCULANTE*

Recetas	Posición de la parrilla	Temperatura en ºC	Tiempo en min.
Quiche Lorraine	3	240 °C	30-35 min.
Soufflé de queso	1	200-220 °C	35-40 min.
Pastelitos de carne	2	160-180 °C	35-40 min.
Pescado al vino blanco	2	220-240 °C	25-30 min.
Merluza (filetes)	2	220-240 °C	25-30 min.
Papillotes de salmonete	3	220-240 °C	30-35 min.
Pollo entero (≈ 1,5 kg)	1	220-240 °C	70-75 min.
Asado de ternera o cerdo (≈ 1,5 kg)	2	220-240 °C	70-80 min.
Filete de buey 800 g	2	240 °C	40-45 min.
Muslo de pollo	2	220-240 °C	25-30 min.
Calabacines rellenos	3	200-220 °C	45-50 min.
Tomates rellenos	2	200 °C	40-45 min.
Brioche	1	180 °C	35-40 min.
Tarta de manzanas	3	240 °C	30-40 min.
Pastel mousseline	1	160-180 °C	35-40 min.
Pastel mármol	1	180 °C	40-45 min.
Tarta de cerezas	2	200 °C	30-35 min.
Crema catalana	1	240 °C	35-40 min.

Los tiempos de cocción indicados solamente son válidos en funciones horno clásico.
La función calor giratorio* está especialmente adaptada a la cocción de las tartas, gratinados, pizzas y cualquier tipo de repostería.
En la posición calor giratorio*, los tiempos de cocción pueden ser hasta un 30% inferiores a los tiempos indicados anteriormente.

FUNCIÓN GRILL (puerta entreabierta) precalentamiento 5 minutos

Recetas	Posición de la parrilla	Tiempo en min.
Costilla de buey	4	11 + 9 min.
Costillas, salchichas	4	11 + 8 min.

FUNCIÓN DESCONGELACIÓN*

Recetas	Tiempo en el horno	Tiempo al aire libre
Brioche parisienne	50 min.	75 min.
Tarta de frambuesas	50 min.	150 min.
Masa brisa congelada	40 min.	70 min.
Menestra de verduras	50 min.	120 min.
Pan	55 min.	70 min.

*según modelo

Precauciones importantes

- **Tómese el tiempo necesario para leer todas las instrucciones y consulte la "Guía del usuario".**
- Este aparato cumple con la normativa y los requisitos de seguridad vigentes, así como con las siguientes directivas:
  - Directiva sobre Compatibilidad Electromagnética 89/336/CEE modificada por las Directivas 92/31/CEE y 93/68/CEE.
  - Directiva sobre Material Eléctrico de Baja Tensión 73/23/CEE modificada por la Directiva 93/68/CEE.
- Como con cualquier aparato de cocción, se recomienda extremar la vigilancia cuando se use el horno en presencia de niños.
- Debido a la diversidad de normas en vigor, si este aparato se utiliza en un país diferente al país de compra, hágalo revisar en un centro de servicio autorizado.
- No desplace el aparato mientras lo esté usando.
- Este aparato no está diseñado para ser empotrado.
- Compruebe que la tensión de la red corresponda a la indicada en el aparato (únicamente corriente alterna).
- No utilice el aparato si:
  - tiene un cable defectuoso,
  - el aparato se cae y presenta deterioros visibles o anomalías de funcionamiento.
- En este caso, llévelo al servicio de asistencia técnica autorizado más cercano para evitar cualquier peligro.
- Asegúrese de que la instalación eléctrica esté preparada para alimentar un aparato de esta potencia.
- Enchufe siempre el aparato a una toma provista de conexión de tierra (16A).
- Si el cable es extraíble, conéctelo primero al aparato y, a continuación, a la toma de corriente.
- No deje que el cable cuelgue o toque las partes calientes del horno. No desenchufe nunca el aparato tirando del cable.
- Utilice sólo un alargador en buen estado, con conexión de tierra y una sección de cable igual o superior a la del cable incluido con el aparato.
- Desenchufe el aparato cuando no lo vaya a utilizar y antes de limpiarlo.
- Para evitar el riesgo de electrocución, no introduzca el cable eléctrico, la toma de corriente ni el aparato en agua o en cualquier otro líquido.
- No coloque nunca el aparato cerca de una fuente de calor.
- Este aparato eléctrico genera altas temperaturas, susceptibles de provocar quemaduras . Aunque dispone de una alta protección térmica, no se deben tocar las partes metálicas ni el cristal.

- La temperatura de la puerta puede llegar a ser muy elevada cuando el aparato está en funcionamiento. Utilice e el asa y los mandos. Si es necesario, use guantes.
- En caso de inflamarse alguna parte del aparato, no intente nunca apagarla con agua. Sofoque las llamas con un paño húmedo.
- No coloque productos inflamables cerca del aparato ni debajo del mueble en el que esté colocado el aparato.
- No ponga en marcha el aparato debajo de un mueble de pared, una estantería ni cerca de materiales inflamables como estores, cortinas, telas, etc.
- No utilice el aparato como fuente de calor.
- No introduzca nunca papel, cartón ni plástico en el aparato ni coloque nada encima (utensilios, parrillas, objetos, etc.).
- No introduzca nada en los orificios de ventilación ni los obstruya.*
- Por su propia seguridad, no desmonte usted mismo el aparato; póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.
- Este aparato ha sido diseñado para un uso doméstico exclusivamente. Toda utilización profesional inapropiada o no conforme con el modo de empleo no estará sujeta a responsabilidad ni garantía alguna por parte del fabricante.

Conserve estas instrucciones

*según modelo

Esquema descritivo

1 Luz piloto de funcionamento
2 Selector de função*
3 Temporizador ou botão Ligar/desligar*
4 Botão de ajuste da temperatura*
5 Resistência superior de grill rebatível
6 Paredes interiores com sistema de auto-limpeza ou com revestimento alumínio*
7 Resistência inferior móvel
8 Porta
9 Paredes exteriores com revestimento plástico
10 Luz interior*
11 Pega isolante
12 Grelha reversível 4 posições
13 Tabuleiro*

Antes de qualquer utilização, tome as seguintes precauções.

Conheça o seu forno

Exclusividade: forno com revestimento plástico, para uma segurança ainda maior.

Luz piloto de funcionamento*
Acende após activar o temporizador ou o botão ligar/desligar.

Selector de funções - Picto. L
Para seleccionar o modo de cozedura ideal para a sua receita.

Botão Ligar/Desligar* - Picto. I
Para dar início (I) ou interromper (O) a cozedura.

Temporizador* - Picto. J
Após accionar o temporizador e ligar o termóstato, a luz piloto ou a luz permanente* acende e o forno começa a funcionar.
Permite ajustar o tempo de cozedura de 0 a 120 minutos.
Uma vez terminado o tempo programado, o temporizador emite um som e o forno desliga automaticamente.
Pode interromper a cozedura a qualquer momento, basta colocar o temporizador na posição 0.
Para tempos de cozedura inferiores a 25 minutos, rode o botão para a posição dos 30 minutos e volte a seleccionar o tempo desejado.

Termóstato - Picto. K
Permite regular a temperatura de 80°C a 250°C ou 260°C*.

Tabela de equivalências	
Posição do termóstato	Temperatura em °C
1	80
2	100
3	120
4	140
5	160
6	180
7	200
8	220
9	240
10	250/260

Os ajustes podem ser modificados durante a cozedura.

Iluminação interior*
Para controlar facilmente a cozedura dos alimentos, o forno fica permanentemente iluminado desde que esteja a funcionar, ou seja, desde que o temporizador esteja activado*. Quando colocado na posição de lâmpada L, o selector de funções permite-lhe ainda ligar a iluminação interior sem ser necessário pôr o forno a funcionar.*

Grelha reversível 4 posições - Picto. F
A grelha pode ser posicionada em 2 níveis diferentes. Ao virá-la, obtém-se 2 níveis suplementares.
As receitas indicam a posição a utilizar.

Conselhos e Características

Para escolher as travessas e formas, tenha em conta as dimensões interiores do seu forno.

	Profundidade (P)	Largura (L)	Altura (A)
14 L	30 cm	30,5 cm	16 cm

*consoante o modelo

Os tempos de cozedura indicados podem variar consoante o peso, o tamanho, a espessura, ou a temperatura inicial dos alimentos. Os tempos podem ser modificados de acordo com o gosto de cada um.

Bastam 5 minutos para atingir 240°C: o pré-aquecimento desnecessário.

Antes da primeira utilização

Retire os autocolantes.

A embalagem é reciclável , mas pode ser útil para transportar ou devolver o forno a um Serviço de Assistência Técnica.

Se o cabo do seu aparelho for amovível, ligue-o empurrando a ficha ao máximo - Picto. **A**

Limpe o forno e os acessórios com um pano húmido. Seque-os.

Ponha o forno a funcionar pela primeira vez VAZIO durante 15 minutos à temperatura máxima para eliminar o "cheiro a novo".

É possível que se produza uma ligeira emanação de fumo. Este fenómeno, perfeitamente normal, desaparecerá rapidamente com o uso.

Manutenção e limpeza

Não deixe que a gordura se acumule dentro do aparelho.

Antes de efectuar qualquer operação de limpeza, desligue o forno retirando a ficha da tomada e deixe-o arrefecer.

Limpe a porta - Picto. **B**, as paredes interiores metálicas e as superfícies esmaltadas ou pintadas - Picto. **C** com água. Seque-as.

Não utilize produtos de limpeza agressivos (nomeadamente decapantes à base de soda cáustica), esponjas ásperas ou tampões abrasivos.

A resistência do grill é rebatível e a resistência inferior é móvel para facilitar a limpeza do forno - Picto. **D** e **E**

Ao manipular a resistência do grill e resistência inferior, nunca tente forçá-las.

Limpe as paredes com uma esponja húmida. Seque-as.

Todos os acessórios (grelha, tabuleiro*) devem ser limpos com detergente diluído em água ou na máquina de lavar loiça.

Função Forno

Para assar ou aquecer carnes, peixes, pratos gratinados, soufflés e bolos…

Posicione a grelha na altura desejada - Picto. **F** e **G**.

Coloque a travessa com os alimentos no forno e feche a porta.

Coloque o selector de função na posição forno - Picto. **L**

Regule o termóstato à temperatura desejada - Picto. **K**

Regule o temporizador - Picto. **J** ou coloque o botão ligar/desligar na posição "I"* - Picto. **I**

O forno começa a aquecer.

Nunca coloque travessas directamente sobre a resistência inferior.

No final da cozedura

Uma vez o tempo de cozedura programado terminado, o forno desliga-se automaticamente.

Caso contrário, coloque o temporizador ou coloque o botão ligar/desligarna posição 0.*

Função descongelação*

Para descongelar de maneira rápida e natural os seus alimentos.

Um ganho de tempo de 60% em relação à descongelação ao ar livre.

Coloque o selector de função na posição descongelação* - Picto. **L**

Coloque os produtos congelados numa travessa.

Coloque a travessa sobre a grelha (nível 1).

Feche a porta do forno.

Regule o temporizador - Picto. **J**, a descongelação começa.

*consoante o modelo

Função Grill

Para grelhar carnes e gratinar pratos.
Coloque o selector de função - Picto. L ou o termóstato - Picto. K* na posição grill.
Deixe o forno pré-aquecer durante 5 minutos.
Coloque os alimentos sobre a grelha no nível de cozedura mais próximo possível da resistência superior.
Coloque um prato com um pouco de água directamente sobre a resistência de base (ela não aquece na posição do grill), de modo a recolher a gordura ou o caldo da cozedura.

Deixe sempre a porta entreaberta.

Ajuste o temporizador como indicado na receita - Picto. J, ou coloque o botão Ligar/Desligar na posição "I"* - Picto. I
O grill começa a funcionar.
Se necessário, pode, a meio da cozedura, virar os alimentos que pretende tostar.

Função calor circulante*

Para assar de maneira homogénea carnes, peixes e pratos cozidos.
Posicione a grelha na altura desejada - Picto. F e G
Coloque a travessa com os alimentos no forno e feche a porta.
Coloque o selector de função na posição calor circulante - Picto. L
Regule o termóstato à temperatura indicada na receita - Picto. K
Regule o temporizador - Picto. J
O forno começa a aquecer.

Não coloque nenhum prato directamente sobre a resistência inferior.

Não afixe papel de alumínio nas paredes ou na resistência inferior.

Para assar 2 pratos simultaneamente.

As duas preparações devem utilizar a mesma regulação do termóstato.

Poderá adquirir uma grelha suplementar num Serviço de Assistência Técnica.

Coloque o selector de função na posição ar circulante - Picto. L
Disponha as 2 grelhas de maneira a deixar um espaço suficiente entre as preparações para que o calor circule e garanta uma cozedura homogénea.
Feche a porta do forno.
Regule o termóstato à temperatura adaptada ao prato a preparar - Picto. K
Regule o temporizador - Picto. J, o forno começa a aquecer.

Para obter um aspecto mais uniforme, vire as travessas de 180° no meio da cozedura.

*consoante o modelo

Receitas

FUNÇÃO FORNO E CALOR CIRCULANTE*

Receitas	Posição da grelha	Temperatura em °C	Tempo em min.
Quiche Lorraine	3	240 °C	30-35 min.
Soufflé de queijo	1	200-220 °C	35-40 min.
“Bouchées à la reine”	2	160-180 °C	35-40 min.
Peixe com vinho branco	2	220-240 °C	25-30 min.
Pescada (postas)	2	220-240 °C	25-30 min.
Salmonete em papillote	3	220-240 °C	30-35 min.
Frango inteiro (± 1,5 kg)	1	220-240 °C	70-75 min.
Carne de vitela ou porco assado (± 1,5 kg)	2	220-240 °C	70-80 min.
Pernil de borrego (800 g)	2	240 °C	40-45 min.
Coxas de frango	2	220-240 °C	25-30 min.
Courgetes recheadas	3	200-220 °C	45-50 min.
Tomates recheados	2	200 °C	40-45 min.
Brioche	1	180 °C	35-40 min.
Tarte de maçã	3	240 °C	30-40 min.
Bolo mousseline	1	160-180 °C	35-40 min.
Bolo mármore	1	180 °C	40-45 min.
Pudim de cereja	2	200 °C	30-35 min.
Leite creme	1	240 °C	35-40 min.

Os tempos de cozedura indicados são válidos apenas em funções de forno clássico.
A função forno de ar circulante* está particularmente adaptada para a cozedura de tartes, gratinados, pizas e todo o tipo de artigos de pastelaria.
Na posição forno de ar circulante*, os tempos de cozedura podem ser até 30 % inferiores aos tempos acima indicados.

FUNÇÃO GRILL (porta entreaberta) - 5 minutos de pré-aquecimento

Receitas	Posição da grelha	Tempo em min.
Entrecosto	4	11 + 9 min.
Costeletas, salsichas	4	11 + 8 min.

FUNÇÃO DESCONGELAÇÃO*

Receitas	Tempo no forno	Tempo ao ar livre
Brioche parisiense	50 min.	75 min.
Tarte de framboesa	50 min.	150 min.
Massa quebrada congelada	40 min.	70 min.
Macedónia de legumes	50 min.	120 min.
Pedaços de “baguete " francesa	55 min.	70 min.

*consoante o modelo

Precauções importantes

- **Leia atentamente as instruções e consulte o "Manual de Instruções".**
- Este aparelho está conforme às regras e condições de segurança em vigor, bem como às seguintes directivas:
  - Directiva de Compatibilidade Electromagnética 89/336/CEE, alterada pelas Directivas 92/31/CEE e 93/68/CEE.
  - Directiva de Baixa Tensão 73/23/CEE, alterada pela Directiva 93/68/CEE.
- Como para qualquer aparelho de cozedura, assegure uma extrema vigilância ao utilizar o seu forno perto de crianças.
- Devido à diversidade das normas em vigor, se este aparelho for utilizado num país diferente do qual foi comprado, faça com que seja verificado por Serviço de Assistência Técnica.
- Não desloque o aparelho durante a utilização.
- O seu forno não foi concebido para ser embutido.
- Verifique se a tensão da rede corresponde à indicada no aparelho (corrente alterna unicamente).
- Não utilize o aparelho se:
  - o cabo de alimentação estiver de algum modo danificado,
  - tiver caído e apresentar deteriorações visíveis ou anomalias de funcionamento.
  Neste caso, o aparelho deve ser enviado a um Serviço de Assistência Técnica mais próximo a fim de evitar qualquer perigo.
- Certifique-se de que a instalação eléctrica seja suficiente para alimentar um aparelho desta potência.
- Ligue sempre o aparelho numa tomada ligada à terra (16 A).
- Se o cabo for amovível, ligue-o primeiro ao aparelho e, em seguida, à tomada eléctrica.
- Não deixe o cabo ficar pendurado ou tocar as partes quentes do forno. Não desligue o aparelho puxando pelo cabo.
- Utilize unicamente extensões em bom estado, com uma tomada ligada à terra e com um fio eléctrico ao menos equivalente ao fio fornecido com o produto.
- Desligue o aparelho da tomada quando não estiver em utilização e antes de limpá-lo.
- Para evitar choques eléctricos, não megulhe o fio, a ficha ou o aparelho na água ou em qualquer outro líquido.
- Não coloque o aparelho perto de fontes de calor.
- Este aparelho eléctrico funciona a altas temperaturas que podem causar queimaduras. Apesar da sua alta protecção térmica, não toque nas partes metálicas nem no vidro.

- A temperatura da porta pode ser elevada quando o aparelho se encontra em funcionamento. Utilize as pegas e botões. Se necessário, utilize luvas.
- Se certas partes do aparelho se inflamarem, nunca tente apagar as chamas com água. Abafe-as com um pano húmido.
- Não guarde produtos inflamáveis perto do aparelho ou por baixo do móvel onde este está instalado.
- Não ponha o aparelho a funcionar por baixo de um móvel fixo na parede, de uma estante ou perto de materiais inflamáveis, tais como, estores, cortinas, tapeçarias, etc.
- Não utilize o aparelho como fonte de calor.
- Nunca coloque papel, cartão ou plástico dentro do aparelho; nunca coloque nada sobre o aparelho (utensílios, objectos diversos, etc.).
- Nunca introduza nenhum objecto nas fendas de ventilação; não as obstrua.*
- Para a sua segurança, nunca desmonte o aparelho sozinho; recorra a um Serviço de Assistência técnica.
- Este aparelho foi projectado unicamente para uso doméstico. Qualquer utilização profissional inadaptada ou não conforme ao manual de instruções descomprometerá a responsabilidade e a garantia do fabricante.

Guarde estas instruções

*consoante o modelo